

Mutu dan cara uji tepung tempurung kelapa untuk pengisi perekat kayu lapis

Berdasarkan usulan dari Departemen Perindustrian dan Perdagangan
Standar ini disetujui oleh Dewan Standardisasi Nasional
menjadi Standar Nasional Indonesia dengan nomor :

SNI 01 - 4239 - 1996

Daftar isi

	Halaman
1 Ruang lingkup	1
2 Definisi	1
3 Syarat mutu	1
4 Cara pengambilan contoh	2
5 Cara uji	2
6 Cara pengemasan	5
7 Syarat penandaan	5

Mutu dan cara uji tepung tempurung kelapa untuk pengisi perekat kayu lapis

1 Ruang lingkup

Standar ini meliputi definisi, syarat mutu, cara pengambilan contoh, cara uji, syarat penandaan dan cara pengemasan tepung tempurung kelapa untuk pengisi perekat kayu lapis.

2 Definisi

Tepung tempurung kelapa *adalah tepung kelapa* ~~untuk pengisi perekat kayu lapis~~ yang sudah dihaluskan dengan persyaratan-persyaratan tertentu untuk pengisi perekat kayu lapis. ✓

3 Syarat mutu

Syarat mutu tepung tempurung kelapa untuk pengisi perekat kayu lapis adalah seperti pada tabel berikut ini.

Tabel 1
Syarat mutu

No. urut	Uraian	Persyaratan
1	Ukuran butiran	
1.1	Ukuran butiran yang tertinggal pada ayakan 80 mesh	0% - 5%
1.2	Ukuran butiran yang tertinggal pada ayakan 150, 200, 230, 270 dan 325 mesh	30% - 55%
1.3	Ukuran butiran yang tertinggal pada PAN	40% - 70%
2	Penggumpalan	Tidak terjadi penggumpalan
3	Kadar air	Maksimum 1,0%
4	Berat jenis (BJ254)	1,2 - 1,7

4 Cara pengambilan contoh

Cara pengambilan contoh sesuai dengan SNI 19 - 0428 - 1989, *Petunjuk pengambilan contoh padatan* minimum jumlah contoh uji dengan rumus $V n + 1$).

5 Cara uji

5.1 Ukuran butiran

5.1.1 Peralatan

- a) Timbangan analitik/universal;
- b) Ayakan ukuran 80, 150, 200, 230, 270 dan 325 mesh;
- c) Masker kain;
- d) Mesin ayakan.

5.1.2 Cara kerja

- a) Timbang setiap ayakan ukuran 80, 150, 200, 230, 270 dan 325 mesh dan PAN; ✓
- b) Susun ayakan dengan posisi ayakan ukuran 80 mesh paling atas dan seterusnya, kemudian paling bawah adalah PAN; ✓
- c) Masukkan ¹⁰⁰~~10~~ g contoh uji ke dalam ayakan ukuran 80 mesh dan tutup; ✓
- d) Ayak dengan mesin pengayak selama 1 jam; ✓
- e) Timbang masing-masing ayakan dan PAN yang berisi contoh uji; ✓
- f) Catat berat masing-masing. ✓

5.1.3 Perhitungan

$$\text{Butiran tertinggal (\%)} = \frac{a_2 - a_1}{b} \times 100\%$$

Keterangan :

a_1 = berat ayakan

a_2 = berat ayakan + butiran yang tertinggal

b = berat contoh uji mula-mula.

5.2 Penggumpalan

5.2.1 Bahan

- a) Tepung tempurung kelapa;
- b) Air suling.

5.2.2 Peralatan

- a) Gelas piala 250 ml;
- b) Timbangan;
- c) Pengaduk.

5.2.3 Cara kerja

- a) Timbang contoh uji sebanyak 25 g dalam gelas piala 250 ml;
- b) Tambahkan 75,0 g air suling dan diaduk sampai rata;
- c) Amati sampai 10 menit, apabila tepung tempurung kelapa memisah dengan air suling berarti baik, apabila terjadi penggumpalan, maka tepung tempurung
→ kela atersebut tidak baik.

5.3 Kadar air

Cara penentuan kadar air dilakukan menurut SNI 01 - 3182 - 1992, *Petunjuk untuk menentukan kadar air biji-bijian, tepung gaplek dan bahan-bahan lain yang sejenis.*

5.4 Berat jenis

5.4.1 Bahan

Air suling

5.4.2 Peralatan

- a) Timbang piknometer yang telah diketahui volumenya;
- b) Timbangan analitik

5.4.3 Cara kerja

- a) Timbang piknometer kosong yang telah diketahui volumenya;
- b) Masukkan contoh uji ke dalam piknometer sebanyak setengah dari volume piknometer, kemudian timbang;
- c) Masukkan air suling ke dalam piknometer dengan menggunakan pipet ukur sampai air memenuhi piknometer, kemudian ditutup.

5.4.4 Perhitungan

$$\text{Kerapatan tepung tempurung} = \frac{a_1 - a_2}{b} \quad \text{gram/ml}$$

Keterangan :

a_1 = berat piknometer kosong

a_2 = berat piknometer + contoh uji

$$\text{BJ}_{4}^{25} \text{ tepung tempurung} = \frac{\text{Kerapatan tepung tempurung}}{\text{Kerapatan air pada suhu } 4^{\circ}\text{C}}$$

Catatan :

b = volume contoh uji

BJ^{25}_4 = berat jenis contoh uji pada suhu 25°C

Volume contoh uji = volume piknometer – volume air suling yang ditambahkan

Kerapatan air pada suhu 4°C = 1 gram/ml

6 Cara pengemasan

6.1 Tepung tempurung kelapa diperdagangkan dalam bentuk kemasan karung plastik berlapis dua yang tahan terhadap pengangkutan, penyimpanan dan kedap air.

7 Syarat penandaan

- a) Nama produk;
- b) Nama dan alamat perusahaan;
- c) Berat bersih;
- d) Merek dagang.



BADAN STANDARDISASI NASIONAL - BSN
Gedung Manggala Wanabakti Blok IV Lt. 3-4
Jl. Jend. Gatot Subroto, Senayan Jakarta 10270
Telp: 021- 574 7043; Faks: 021- 5747045; e-mail : bsn@bsn.go.id